

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE LYON

Année scolaire 1930-1931 — N° 265

L'Exploitation Laitière dans la région de Rumilly

THÈSE

PRÉSENTÉE

A LA FACULTÉ DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE DE LYON

et soutenue publiquement le 26 Juin 1931

POUR OBTENIR LE GRADE DE DOCTEUR VÉTÉRINAIRE

PAR

Ernest DUCRET

Né le 9 Juin 1906 à VALLIÈRES (Hte-Savoie)



LYON

BOSC Frères, M. et L. RIOU

IMPRIMEURS-ÉDITEURS

—
1931

L'Exploitation Laitière dans la région de Rumilly

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE LYON

Année scolaire 1930-1931 — N° 265

L'Exploitation Laitière dans la région de Rumilly

THÈSE

PRÉSENTÉE

A LA FACULTÉ DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE DE LYON

et soutenue publiquement le 26 Juin 1931

POUR OBTENIR LE GRADE DE DOCTEUR VÉTÉRINAIRE

PAR

Ernest DUCRET

Né le 9 Juin 1906 à VALLIÈRES (Hte-Savoie)



LYON

BOSC Frères, M. et L. RIOU

IMPRIMEURS-ÉDITEURS

1931

PERSONNEL ENSEIGNANT DE L'ÉCOLE VÉTÉRINAIRE DE LYON

Directeur..... M. CH. PORCHER.

Directeur honoraire. M. F.-X. LESBRE.

Professeurs honoraires M. ALFRED FAURE, ancien Directeur.
M. CADÉAC.

PROFESSEURS

Physique et chimie médicale, Pharmacie, Toxicologie..	MM. PORCHER
Botanique médicale et fourragère, Zoologie médicale,	
Parasitologie et Maladies parasitaires.....	MAROTEL
Anatomie descriptive des animaux domestiques, Téra-	
tologie, Extérieur	TAGAND.
Physiologie, Thérapeutique générale, Matière médicale	JUNG
Histologie et Embryologie, Anatomie pathologique,	
Inspection des denrées alimentaires et des établis-	BALL
ssements classés soumis au contrôle vétérinaire...	
Pathologie médicale des Equidés et des Carnassiers,	
Clinique, Sémiologie et Propédeutique, Jurispru-	AUGER
dence vétérinaire	
Pathologie chirurgicale des Equidés et des Carnas-	
siers, Clinique, Anatomie chirurgicale, Médecine	DOUVILLE
opératoire	
Pathologie bovine, ovine, caprine, porcine et aviaire.	
Clinique, Médecine opératoire, Obstétrique.....	CUNY
Pathologie générale et Microbiologie, Maladies micro-	
biennes et police sanitaire, Clinique.....	BASSET
Hygiène et Agronomie, Zootechnie et Economie rurale.	LETARD

PROFESSEUR AGRÉGÉ

Industrie et contrôle des produits d'origine animale.....	TAPERNOUX
---	-----------

CHEFS DE TRAVAUX

MM. COLLET, JEAN-BLAIN.

EXAMINATEURS DE LA THÈSE

Président : M. le Dr Paul COURMONT, Professeur à la Faculté de Médecine
Officier de la Légion d'honneur.

Assesseurs : M. le Professeur Ch. PORCHER, Directeur de l'Ecole vétéri-
naire, Membre correspondant de l'Institut, Officier de la
Légion d'Honneur.

M. A. TAPERNOUX, Professeur agrégé à l'Ecole vétérinaire.



La Faculté de Médecine et l'Ecole Vétérinaire déclarent que les
opinions émises dans les dissertations qui leur sont présentées doivent
être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent
leur donner ni approbation ni improbation.

A LA MÉMOIRE DE MON PÈRE

A MA MÈRE

A MON FRÈRE

A TOUS MES PARENTS ET AMIS

Avant-propos

L'exploitation de la production laitière est, à l'heure actuelle, l'un des meilleurs éléments constitutifs de la richesse agricole. L'ampleur de son développement a été fonction de plusieurs facteurs : tout d'abord, l'amélioration des voies de communications et des moyens de transports, qui a permis l'écoulement du lait sur les marchés éloignés, soit frais, soit sous forme de produits fabriqués, et ensuite, la création du travail coopératif, qui a donné, aux petits producteurs, le moyen rationnel d'utiliser fructueusement leur production par la transformation en produits de bonne vente commerciale.

Dans les pays de montagne, les conditions naturelles ont fait de l'entente des producteurs une nécessité de tous les temps ; dans les régions basses, en raison des ressources culturelles, l'association est née récemment. Partout où les coopératives laitières ont été installées, on a constaté un profond bouleversement de l'économie rurale. L'intérêt de cette évolution n'a d'ailleurs pas échappé aux nombreux auteurs, à qui nous sommes redevables des excellentes études consacrées à cette question. Mais, si le mouvement coopératif a abouti partout à des résultats identiques en ce qui concerne l'agrotechnie, son organisation a

varié suivant les circonstances historiques et le caractère des populations, provoquant des différences sensibles, quant aux bénéfices retirés de la production.

La méthode adoptée dans l'Albanais, la location du lait à un fromager adjudicataire, méthode qu'on a discréditée souvent à tort dans les travaux publiés à ce sujet, a donné un renouveau à la prospérité agricole de la région et montré qu'elle peut rivaliser avec les plus vantées. La création d'un débouché nouveau, le lait condensé, vient de marquer une nouvelle étape vers l'industrialisation complète de l'exploitation laitière de la région de Rumilly et lui apporter de nouveaux éléments de succès.

Né dans ce pays et étant toujours resté en contact avec la vie paysanne, nous avons été tenté de consacrer notre thèse à l'étude de cette exploitation.

Cette idée reçut de M. le Professeur Ch. Porcher, Directeur de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon, dont la science universelle et la longue expérience ont fait le maître incontesté en matière laitière, l'accueil le plus bienveillant.

Qu'il nous soit permis de lui manifester notre immense gratitude pour les marques d'intérêt qu'il nous a prodiguées, pour ses conseils éclairés, pour nous avoir fourni les directives nécessaires à la conduite de notre travail, et de lui présenter nos vifs remerciements.

L'Exploitation Laitière dans la région de Rumilly

Le Milieu

Géographie

La Savoie ne constitue pas une unité géographique : le relief y a introduit des différences très tranchées. On y remarque une zone alpine, très développée, qui s'élève aux plus hautes altitudes de l'Europe, une zone jurassienne, réduite, dont l'altitude reste inférieure à 1.500 mètres, et, dans leur intervalle, une dépression mamelonnée, dont le relief varie entre 300 et 800 mètres, appelée du nom de la roche qui la constitue, *zone de la Molasse*. Ces deux dernières qualifiées d'ailleurs très souvent d'avant-pays, par opposition à la zone alpine proprement dite.

De la vallée de l'Arve aux environs de Chambéry, la zone molassique s'insère comme un coin entre les ondulations terminales des Alpes et du Jura et forme ainsi, en son extrémité méridionale, un vaste triangle connu sous le nom de *pays de l'Albanais*.

A cheval sur les deux départements de l'ancienne province de Savoie, l'Albanais, ou bassin de Rumilly, a des frontières naturelles bien marquées : à l'Ouest,

le massif du Grand Revard, des Bauges et du Semnoz; à l'Est, les monts de Cessens, du Gros Fong et des Princes; au Nord, de petits vallonnements qui, s'ils ne sont pas des obstacles véritables pour les communications, n'en constituent pas moins une division assez nette pour expliquer l'unité économique de cette contrée.

Vaste dépression d'une dizaine de kilomètres de rayon, formée par la jonction des deux vallées du Chéran et du Fier, le relief en est assez peu diversifié pour faire figure de véritable plaine à côté du pays alpin, malgré la succession de vallonnements et de petits plateaux qui la constitue.

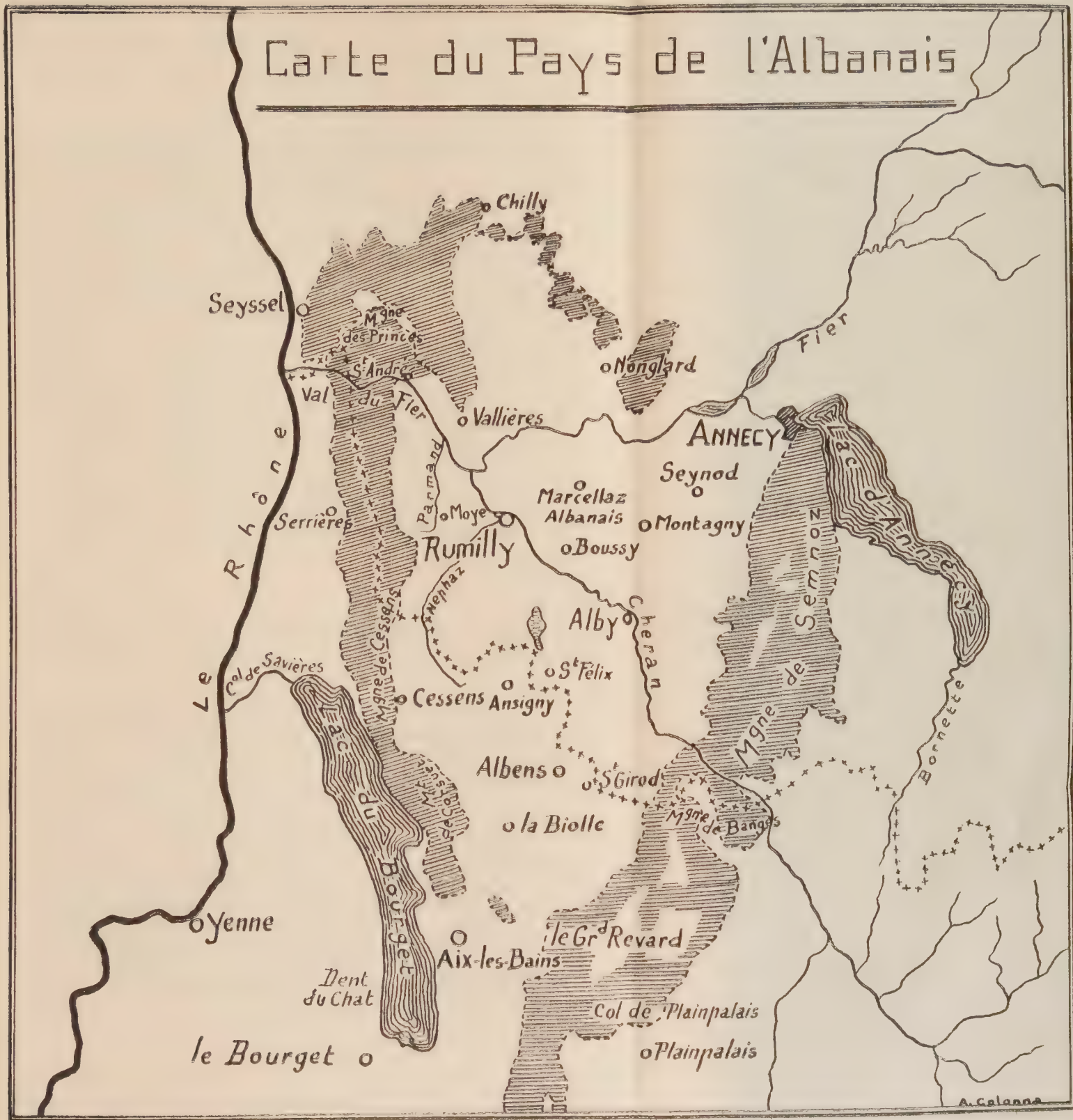
Dans son ensemble, la région est formée d'une couche de grès tendre appelée molasses, reposant sur une cuvette calcaire et portant à leur surface des dépôts irréguliers d'alluvions glaciaires.

Le Chéran, le Fier et les petits cours d'eau qui les grossissent, compartimentent le pays en plateaux, et leurs vallées, assez larges en haut où leurs versants se disposent en terrasses, se réduisent en bas à un étroit canon que la rivière a pratiqué dans la molasse.

Les terrasses, amas de dépôts glaciaires, appelées par les habitants « champagnes, campagnes ou planaz », sont en effet de véritables petites plaines propices à la culture des céréales, telle la terrasse de Champagne, près de Rumilly. Par contre, les habitations y sont relativement peu nombreuses à cause de la perméabilité de leur cailloutis.

Les plateaux ou replats, revêtus de dépôts morainiques, constituent, par la fertilité de leur sol et leurs

Carte du Pays de l'Albanais





sources abondantes, des sites privilégiés pour les établissements humains et les cultures.

Vu d'un point élevé, d'où les détails hydrographiques s'effacent, l'ensemble paraît un peu monotone et, cependant, les boqueteaux éparpillés, les traînées de broussailles et les taillis qui soulignent les ravins, les haies vives et les lignes d'arbres, les champs de céréales qui se détachent sur l'immense tache verdoyante des prairies et des cultures fourragères, lui donnent un aspect bocager des plus agréables.

Par son climat tempéré, son altitude moyenne de 500 mètres, l'Albanais se prête à toutes les cultures et, de fait, on les rencontre partout, sauf sur les ultimes pentes des massifs de bordure, où, en raison de l'altitude, elles cèdent place à la forêt.

Conditions anciennes de l'exploitation du sol

L'exploitation du sol, comme celle des autres régions de la Savoie, souffrit énormément des conditions de circulation intérieure et de communication avec l'extérieur. Un pays, dont les relations sont difficiles, est amené à se suffire par lui-même. Cette situation est doublement préjudiciable à l'habitant, d'abord, parce qu'elle l'oblige à certaines cultures avantageusement remplacées par les produits d'importation, ensuite, parce qu'elle ne lui permet pas de tirer bénéfice des ressources locales surabondantes, qu'il serait intéressant de pouvoir vendre à l'extérieur.

Isolé dans son village, n'ayant à compter que sur les ressources proches, le cultivateur a été conduit à pousser trop haut des cultures, qui ne pouvaient lui assurer que des rendements insuffisants. La culture était une nécessité. Par contre, l'élevage et la production laitière ne se trouvaient pas, faute de débouché, dans une situation propice à leur développement.

Les céréales, blé, seigle, avoine, méteil, formaient les seuls produits rémunérateurs de l'activité paysanne et leur rendement était assez élevé pour mériter à la vallée de Rumilly le nom de « grenier de la Savoie ». Le tabac vint, plus tard, apporter l'appoint de ses ventes fructueuses et permettre à plus d'un cultivateur de boucler son budget.

Toutes sortes de cultures secondaires, telles que le chanvre, le sarrazin, le colza, la vigne, couvraient une superficie assez étendue, en raison des besoins locaux d'une population alors très dense.

La population laitière n'intervenait qu'à titre tout à fait secondaire, entrant pour une très grande partie dans l'alimentation des familles nombreuses, qui peuplaient alors la région, et ne prouvant son côté commercial que par la vente de beurre et de quelques fromages grossiers appelés tomes, difficiles à écouler et fabriqués par les moyens les plus primitifs sans directives aucunes.

Pareillement, l'activité industrielle, n'ayant à satisfaire qu'aux besoins locaux, se maintenait à leur mesure. Rurale ou industrielle, l'exploitation du sol visait à entretenir la vie locale : elle végétait. Examinons maintenant la situation actuelle, celle que lui ont faite

l'amélioration des moyens de transport et, surtout, l'utilisation de ses ressources nouvelles par des procédés nouveaux : l'exploitation de la production laitière sous le régime des fruitières.

Exploitation rurale actuelle

L'extension des voies de communication, - chemin de fer et routes, en faisant pénétrer les produits spéciaux, vins, draps, huile, ont éliminé les cultures peu rémunératrices du chanvre, du colza, et ont localisé le domaine de la vigne aux coteaux vraiment favorables. Le seigle, indispensable au temps des toits de chaume de nos ancêtres, a disparu, ou presque, depuis l'apparition des ardoises et des tuiles. Les plantations de tabac, qui nécessitent beaucoup de main-d'œuvre, accusent une nette régression par suite d'un facteur commun à beaucoup trop de nos campagnes : la dépopulation.

La création des fruitières, d'autre part, en apportant un débouché nouveau à l'exploitation laitière, a développé le cheptel bovin dans de notables proportions, au fur et à mesure des empiètements de la prairie sur le domaine des anciennes cultures. Et, à l'heure actuelle, on peut dire qu'il ne reste plus en présence que le blé et le lait. Cette coexistence de la spéculation culturale et pastorale s'explique fort bien de par la constitution même du sol, dont la grande perméabilité n'est pas partout favorable aux prairies naturelles. L'emblavement des terres en blé facilite

l'établissement des prairies artificielles et des cultures fourragères, la culture du blé se montrant, en l'occasion, un excellent auxiliaire de l'exploitation laitière.

Les prairies naturelles et artificielles occupent une superficie de 21.000 hectares, soit près de 52 % de l'étendue totale du pays, et nourrissent un bétail très dense (19.000 têtes), représentant le 1/10^e du troupeau savoyard.

De par ces quelques chiffres, on se rend bien compte de l'importance de la production laitière et on conçoit très bien qu'en l'absence de grands centres de consommation, on n'a pu en tirer parti qu'en l'exploitant rationnellement, en l'industrialisant. Ce fut le rôle des associations coopératives fruitières.

Les Associations fruitières

Historique

Pour bien comprendre l'évolution qui se produisit dans l'Albanais, sous l'influence des associations fruitières, il est nécessaire de se reporter quelque peu à leur histoire dans la Haute-Savoie.

Dans les régions montagneuses du département, où le lait constituait la seule ressource du pays, depuis longtemps les producteurs s'étaient unis avec plus ou moins de bonheur pour la fabrication des tomes, produits de vente difficile en raison de leur médiocre qualité. La recherche d'un débouché lointain pour le lait frais était trop délicate pour des isolés, seuls pouvaient y prétendre des groupements puissants. En raison de l'éloignement des centres de consommation et de la précarité des transports, il valait mieux transformer le lait en un produit de conservation et d'écoulement facile. Le gruyère présentait tous ces avantages, exigeant toutefois pour sa fabrication la concentration de quelques centaines de litres de lait, 500 pour un seul fromage. Cette concentration fut réalisée par la coopération et, de saisonnière qu'elle était, puis-

qu'elle ne se pratiquait qu'en été et en montagne, elle devint permanente.

Successivement on employa la méthode du « tour ». Le sociétaire fabriquait le fromage dans sa propre maison, soit seul, soit avec l'aide d'un fruitier qu'il nourrissait. Les produits, fromage, crème, petit-lait étaient la propriété du sociétaire qui avait apporté le plus de lait, et le « tour » passait à tous les sociétaires suivant leurs apports, jusqu'à ce que la quantité en avoir lui donne à nouveau droit au tour et à ses bénéfices. Les inconvénients que cette méthode présentait la firent peu à peu abandonner. La fabrication se révélait mauvaise par suite de l'inexpérience du cultivateur, d'autre part, les ventes isolées ne permettaient de retirer qu'un parti médiocre des produits vendus.

Les sociétaires qui n'avaient pas eu les résultats escomptés avec ce système voulurent néanmoins rester unis, sachant que c'était là le seul moyen d'exploiter convenablement leur production. Cependant, ils ne tenaient pas à travailler le lait eux-mêmes, ni à le faire travailler par un personnel à gages. Ce problème fut résolu par une immigration très forte, vers 1890, d'ouvriers fromagers suisses qui, s'ils ne possédaient pas des capitaux suffisants pour avoir une fromagerie, pouvaient néanmoins justifier d'une situation satisfaisante pour la prendre à bail.

Les sociétés louèrent donc leur immeuble et leur matériel de fabrication à ces fromagers qui, travaillant pour leur compte, s'engageaient à acheter, sous certaines conditions, toute la quantité de lait fournie par les sociétaires.

Le mouvement coopératif prit une extension rapide et gagna de proche en proche les régions plus basses, en particulier l'Albanais, où la nécessité d'une coopération se faisait beaucoup moins sentir en raison des ressources culturelles, et c'est ainsi que le système de la location fut installé d'emblée dans ce pays, les producteurs bénéficiant de l'expérience acquise par les tâtonnements successifs de l'organisation.

Organisation des fruitières

a) LES STATUTS.

Les associations fruitières sont soumises aux lois des 5 juin 1920 et 12 juillet 1920 et constituées par l'apport de capitaux par tous les sociétaires, capitaux employés pour une grande partie à la construction d'un immeuble et à l'achat d'un matériel de fabrication. Ces avances sont remboursées par des retenues effectuées sur le prix de vente du lait. Seuls, les véritables fondateurs, qui ont participé aux premières avances de fonds, sont sociétaires, les autres ne sont admis qu'à titre provisoire sous le nom de « forains », c'est-à-dire qu'ils restent étrangers à l'association, mais reçoivent le droit d'y vendre leur production. Le prix de leur vente est d'ailleurs plus faible, dans l'idée de compenser le fait qu'ils n'ont pas supporté leur part de frais. Ceci est légitime, mais la répartition doit être équitable et, très souvent, elle ne répond à rien, sinon à une source de bénéfices pour les socié-

taires. Cette myalité disparaît d'ailleurs peu à peu, beaucoup de sociétés ayant été refondues après une liquidation complète, ou encore les parts des sociétaires décédés ayant été vendues aux « forains ».

L'administration est confiée à un conseil de gérance composé des associés les plus compétents, avec un président et un trésorier qui cumule le plus souvent les fonctions de secrétaire. Seul cet emploi est rétribué et la gratuité des autres montre bien que l'on a en vue l'intérêt général et qu'il n'est nullement question de bénéfices particuliers à l'intérieur même de la société. Le conseil de gérance représente l'association dans tous les conflits d'ordre administratifs ou commerciaux et ses décisions sont sans appel. D'autre part, il contrôle la bonne marche intérieure de la société en assurant l'application du règlement intérieur.

b) RÈGLEMENT INTÉRIEUR.

Ce règlement définit les droits et devoirs des associés et règle les détails financiers, en particulier les retenues pratiquées sur les prix de vente. Mais ses principales clauses traitent des obligations du producteur envers le preneur à bail. Voici les plus importantes :

Le producteur doit livrer toute sa production ; celle-ci doit être pure, saine, entière, sans addition ou soustraction quelconque, et sans avoir été écoulée ou passée au tamis.

La traite, effectuée dans des ustensiles en parfait état de propreté, doit être faite à fond pour chaque vache et être apportée sans aucun retard au lieu de réception habituel.

Il est expressément défendu de présenter à la fruitière :

1° le lait provenant de vaches ayant fait le veau, moins de 9 jours après le vêlage ;

2° le lait mélangé de deux traites à la fois ;

3° le lait traité avant l'heure fixée et ayant déjà subi un repos ;

4° le lait dont la traite précédente n'a pas été faite à l'heure réglementaire ;

5° tous les laits qui laissent à désirer au point de vue naturel. Ceux-ci pourront néanmoins être présentés à l'acheteur, qui pourra les accepter ou les refuser.

Afin de réprimer sévèrement et équitablement toutes les fraudes qui pourraient se produire, des contrôles inopinés seront effectués par des agents du service de répression des fraudes. Indépendamment des peines correctionnelles, les producteurs, pris en faute pour « mouillage et écrémage », seront tenus de payer, à titre de dommages, la somme désignée selon le barème ci-après : 50 francs par 100 gr. d'eau, et 100 francs par 20 gr. d'écémage, selon le pourcentage de fraude annoncé par l'analyse officielle et établi sur la base de la totalité de la traite saisie. Pour les dommages causés par la malpropreté des ustensiles, il sera payé une somme de 0,50 par 100 gr. de lait livré à la traite où a eu lieu cette constatation.

On comprend facilement l'importance de cette réglementation qui garantit à l'acheteur la salubrité et la qualité du lait et assure par contre-coup la bonne vente du fromage. Nous n'insisterons pas. La condamnation pour fraude laitière est d'ailleurs ressentie avec

tant d'intensité dans la région, que les délinquants se font plus rares, tous les producteurs ayant compris que la bonne exploitation de leur production était fonction aussi bien de la qualité que de la quantité de leurs livraisons. Voici brièvement l'organisation des associations, examinons maintenant quel est leur fonctionnement.

Fonctionnement

La vie économique des fruitières est entièrement résumée dans les contrats passés avec les locataires. La vente du lait est une des charges primordiales du conseil de gérance, c'est, à vrai dire, une obligation lourde de responsabilités et qui n'est pas exempte de reproches.

Jusqu'en 1920, il n'y avait aucune organisation centrale fixant le prix de vente. Chaque société traitait avec un locataire en début d'année par la méthode de la soumission cachetée et après fixation d'un prix minimum. La production était vendue pour une année au plus offrant, toutefois la société se réservait de choisir son locataire, même à un tarif moins élevé, si elle considérait qu'il doit mieux servir ses intérêts. Pendant la période troublée des hostilités, des prix, qui avaient paru satisfaisants, se révélaient plus tard nettement insuffisants, en raison des variations excessives du cours des fromages à cette époque, ou, inversement, un locataire se trouvait, dans des circonstances

difficiles, engagé à un prix d'achat très élevé. Les fluctuations se firent sentir sur le producteur comme sur l'acheteur, amenant quelquefois la déconfiture de celui-ci, mais frustrant, dans tous les cas, le premier des bénéfices qu'il eut dû retirer de sa production.

Ce régime d'anarchie et de gâchis émut légitimement les deux partis et une heureuse solution fut trouvée : « la vente à l'échelle ». On peut dire qu'elle est, pour une bonne part, la conséquence des bénéfices fantastiques de certains laitiers qui avaient traité à prix ferme.

Du rapport, présenté au Conseil général du Jura le 18 septembre 1922, par M. Brocard, sénateur de ce département, exposant les moyens propres à remédier à la crise de la vente du lait et tendant à la généralisation de la vente à l'échelle déjà employée en Haute-Savoie, nous extrayons :

« Le lait se vend pour une année en fin de campagne, sur la base du cours des fromages en ce moment. Il en résulte que dans les douze mois qui suivent, la hausse du gruyère peut progresser, comme elle l'a fait de 1914 à 1921, sans que le producteur en bénéficie, elle n'enrichit que le laitier. Le seul moyen d'arriver à ce que le producteur et l'acheteur aient tous deux leur juste part dans la hausse et la baisse, est de fixer le prix de vente du lait en proportion de la vente des fromages et en tenant compte de son rendement commercial. »

Le problème fut résolu par la création à Annecy d'une Commission paritaire. Elle comprend huit membres et est composée pour une moitié de producteurs,

pour l'autre de fromagers. Les premiers sont nommés par les syndicats de fruitières, qui groupent tous les présidents de coopérative, et se réunissent pour élire leurs représentants. Les seconds sont délégués par le syndicat des fromagers.

Il s'agissait de fixer une proportion entre le prix du fromage et celui du lait. Le rendement moyen du lait, converti en gruyère, est de 9 %, ce qui veut dire qu'il faut 100 kilogs de lait pour 9 kilogs de gruyère, ou encore que 11 kil. 111 de lait donnent 1 kilog de gruyère. De cette valeur du lait, il faut naturellement déduire les frais de fabrication pour avoir son rapport net, frais variables pour le combustible, les transports, etc... En moyenne, 11 fr. de vente de fromage correspondent à 1 cent. le prix du lait. Le prix du kilogramme de lait s'établit donc à 0,09, quand le fromage se vend 100 francs les 100 kilogs, et un écart de 11 francs sur le tarif des fromages entraîne une variation de 1 cent. sur le prix du lait vendu.

Le rapport de 1/11 n'est pas absolu. Il faut en effet considérer que le beurre et les produits résiduels n'interviennent en rien dans l'établissement de ce coefficient. D'autre part, les conditions d'exploitation des fruitières ne sont pas toutes identiques et, si, en général, elles sont outillées scientifiquement et bien desservies, il y en a encore malheureusement qui sont très mal partagées, tant au point de vue de l'outillage que des transports.

Le coefficient admis est de 1/10, mais les facteurs d'exploitation, énoncés ci-dessus, sont prévus, grâce à un abattement particulier à chaque coopérative. L'abattement moyen est de 0,04.

Il ne pouvait naturellement être question de faire suivre au prix du lait les fluctuations journalières du cours des fromages. Aussi, les prix sont-ils fixés au début de chaque mois pour le mois précédent. La Commission dresse un rapport de tous les prix des fromages vendus dans le courant du mois, le prix du lait en est le $1/10$, moins l'abattement prévu dans chaque coopérative. Les cours des fromages, dont on se sert, sont ceux des fromages de première qualité complètement affinés. Pour les fromages jeunes et non affinés, on ajoute naturellement une majoration pour complément d'affinage.

Ce système marche généralement à la satisfaction des deux partis : producteurs et acheteurs. Il y eut cependant quelques crises, notamment en 1926 où une baisse constante du cours du gruyère avait causé de graves dommages aux fromagers. Ceux-ci accusaient d'exagération le coefficient imposé. Mais on établit ensuite que certains négociants, pour tromper sur l'allure de leurs affaires, communiquaient des prix de vente surestimés et tout rentra dans l'ordre.

Quelques doléances furent aussi enregistrées de la part du producteur, qui aurait voulu qu'on fit intervenir, dans l'établissement du prix moyen, la valeur du beurre et des porcs nourris avec le petit-lait résiduel de la fabrication, car pour 100 litres de lait on a 80 litres de petit-lait et 1 kilog de beurre, contre 9 kilogs de fromage. Il est logique, en effet, qu'on fasse intervenir tous les éléments de bénéfice comme de perte. Mais il est vrai aussi que, dans le coefficient $1/10$, on tient compte des profits énormes, représentés par le

beurre et le petit-lait et que, d'autre part, les abattements offerts sous le régime de la concurrence corrigent ce qui pourrait y avoir d'excessif dans l'application absolue du tarif fixé par la Commission paritaire. Mais il semble impossible, d'après les expériences qui ont été pratiquées, d'établir les cours de ces divers éléments, et la tarification d'après la cotation mensuelle des fromages est bien la meilleure base d'établissement d'un prix moyen du lait.

Jusqu'en 1921, la production laitière avait un débouché unique : le fromage de gruyère. La création, à cette époque, d'une puissante usine à Rumilly vient de lui en donner un autre, le lait condensé, produit riche d'avenir, de vente aussi facile que le gruyère, dont le marché est très étendu puisqu'il comprend non seulement les pays continentaux privés de lait, mais encore toutes les colonies.

Comment une firme aussi importante que la Compagnie Générale du Lait a-t-elle pu s'installer dans une région où l'industrie fromagère était prospère et bien organisée ? C'est ce que beaucoup ne manqueront pas de se demander.

L'Industrie du lait condensé

La création de l'industrie du lait condensé, dans la région de Rumilly, a été grandement facilitée par le principe du système de la location, adopté par les coopératives. Il est évident que l'établissement d'une industrie similaire dans le Jura, où les producteurs sont réunis en sociétés, fabriquant et vendant elles-mêmes, aurait rencontré de grands obstacles à ses débuts, en raison des transformations qu'aurait dû subir le système coopératif. Dans l'Albanais, le changement s'est fait sans à-coup, la Compagnie Générale s'étant substitué purement et simplement au locataire, en présentant les mêmes avantages et sans provoquer aucune innovation ni complication au sein même des sociétés.

En louant une vingtaine de fruitières elle a pu collecter, dès son installation, les trente mille litres de lait qui lui étaient nécessaires pour assurer le plein rendement de son usine.

D'autres facteurs sont intervenus secondairement et à titre purement moraux. A la suite de spéculations plus qu'heureuses de certains laitiers, il était né, contre la corporation des fromagers, une certaine animosité dans l'esprit d'un paysan méfiant et âpre au gain,

qui comprenait qu'il avait été frustré d'une part importante des bénéfices qui eussent dû normalement lui revenir et si la nouvelle industrie ne changeait en rien sa position, elle offrait néanmoins, à ses yeux, l'avantage d'un organisme puissant, ne pratiquant aucune pression, aucun marchandage et présentant des garanties réelles. D'ailleurs, la nouveauté de ce puissant adjudicataire le tentait d'autant plus qu'il ne passait avec lui aucun marché de longue durée et qu'il était certain de reprendre son indépendance, dès qu'il le jugerait bon.

Cependant, l'installation n'alla pas sans quelques objections de la part du consommateur d'abord, du producteur ensuite. Les consommateurs de lait frais, de Rumilly en particulier, craignaient que la concentration aille jusqu'à une monopolisation qui aurait eu pour effet de rendre inabordable le prix du lait aux particuliers. Mais la Compagnie démontra que ces craintes étaient injustifiées. Pour calmer ces appréhensions, elle évita soigneusement de prendre le lait aux alentours immédiats des centres d'approvisionnement. Il y avait d'ailleurs une grande part d'exagération, car le nombre des consommateurs est infime en regard des producteurs.

Les producteurs, de leur côté, redoutaient que la Compagnie, centralisant tout le lait de la région, une fois les autres débouchés fermés, puisse provoquer des baisses à sa guise. Mais il est hors de doute qu'il n'est pas de son intérêt d'abaisser le prix du lait, ce qui aurait un retentissement fâcheux sur la production laitière, tant au point de vue quantitatif que qualitatif.

Le cultivateur aurait en effet vite fait de se retourner vers la culture, puisque son pays se prête aussi bien à la spéculation culturale que laitière. Il diminuerait son cheptel bovin et apporterait beaucoup moins de soins à la qualité de son lait, facteur indispensable à l'industrie délicate qui est celle du lait condensé. D'autre part, l'écart sur la quantité obligerait à un approvisionnement plus lointain, qui réduirait singulièrement les bénéfices qu'on aurait cru réaliser par une baisse inconsidérée. Les producteurs, d'ailleurs, ont conservé leur indépendance, rien ne s'oppose en effet au retour des fromagers, puisqu'il n'y a eu aucune modification dans le système coopératif et que les ventes à la Compagnie du Lait Condensé stipulent que celle-ci a à sa charge l'entretien du matériel de fabrication.

Quant aux fromagers, ils envisageaient surtout le péril que pourrait faire courir au gruyère la trop grande extension de la jeune industrie. S'il apparaît que la fabrication du lait condensé est susceptible de prendre plus d'extension, il n'en reste pas moins que la question primordiale des débouchés ne lui permettra pas de s'étendre à toutes les régions du département, d'une part en raison de l'énorme disproportion entre la quantité journalière de lait produite en Haute-Savoie (530.000 litres) et les demandes en lait condensé, d'autre part en raison de la configuration montagneuse des contrées avoisinantes, car à la base de la réussite d'une industrie de ce genre il y a un facteur essentiel de succès : la facilité de la concentration du lait par la commodité et la rapidité des transports.

Les fromagers évincés se sont installés dans les régions neuves de la Basse-Savoie, qui offraient à leur activité un champ d'action riche de ressources. La part du gruyère reste belle, sa fabrication absorbe quotidiennement 540.000 litres de lait.

Si elle n'est pas à l'abri d'une légère diminution, elle est néanmoins certaine d'une prépondérance qui lui assure une complète sécurité. L'industrie du lait condensé est, d'ailleurs, de par le système de vente en cours, intimement liée à l'industrie du gruyère et son extension, en dégorgeant le marché quelquefois pléthorique de ce fromage, ne peut être que favorable.

Comme l'on peut s'en rendre compte, la nouvelle industrie n'a subi à ses débuts que de légères difficultés, la question du prix de vente du lait ayant dominé le problème. Elle est, à l'heure actuelle, en plein développement, comme en témoignent les agrandissements récents de l'usine de Rumilly. Les 20.000 litres traités quotidiennement par elle sont montés à 60.000 pendant les mois de pâturage de l'année 1929. La nouvelle orientation, donnée à la production de l'Albanais par la fabrication du lait condensé, éclaire l'avenir du pays d'un rayon de prospérité enviable et met le producteur, en raison de la particularité de la clientèle, enfance et colonies, à l'abri de tout risque de crise.

Tout est donc pour le mieux à présent. Cependant, il y a dans les relations du lait condensé avec le système coopératif actuel quelques défauts dont le temps accentuera très certainement la gravité.

Nous avons vu que la Compagnie prenait à sa charge

l'entretien du matériel de fabrication. Ce matériel ne lui sert absolument à rien. Voudra-t-elle toujours de cette obligation ? Les sociétés coopératives, de leur côté, subissent de lourdes dépenses pour maintenir en bon état leur immeuble coopératif qui, à l'inverse d'autrefois, n'est d'aucune utilité pour le locataire. En outre, le capital représenté par l'immeuble et le matériel reste immobilisé. On conçoit qu'il est de l'intérêt des deux partis de supprimer les frais inutiles qu'entraînent la situation actuelle.

D'autre part, le prix du lait est toujours établi suivant les variations des tarifs des fromages. Ce système parfaitement adéquat aux fromageries ne l'est plus à la condenserie. En effet, la Compagnie, dont les bénéfices n'ont aucun rapport avec le cours du fromage, s'engage à l'avance. Ses marchés, passés dans les pays lointains, étant de longue durée, il est évident que l'ignorance des cours futurs de ses produits peut lui être gravement dommageable.

Ces déficiences appellent une solution prochaine et entraîneront sans doute des changements dans le système coopératif actuel. Mais les coopératives sont-elles suffisamment armées pour s'occuper de ce problème. Nous ne le croyons pas, malgré la cohésion qui a été réalisée par les syndicats de fruitières. Cette question a été soulevée, il y a quelques années déjà, à Rumilly et on avait parlé d'un syndicat de producteurs, idée excellente qui eût permis de traiter d'égal à égal avec un aussi gros acheteur que la Compagnie Générale du Lait. Nous en verrons plus loin toute l'importance à propos du prix du lait.

La question du prix du lait

On peut se demander si l'exploitation laitière, d'après le système adopté par les coopératives, qui, comme nous l'avons vu, reste parfaitement identique depuis l'apparition du lait condensé, a donné des résultats satisfaisants à ce point de vue. Est-ce que le système, comparativement à celui qui est employé dans les régions voisines, le Jura en particulier, assure au producteur le maximum des bénéfices qu'il est en droit d'espérer de ses efforts.

Avant l'établissement des fruitières, le lait ne valait guère que 0,05 en raison des difficultés rencontrées pour l'écouler, soit frais, soit sous forme de tomes.

Les fruitières élevèrent le prix du lait à 0,09, 0,10, tarif des premières locations. Avec l'amélioration de la fabrication du gruyère, on enregistra une hausse portant le prix du lait à 0,12, 0,13, et ce fut le prix moyen jusqu'au début des hostilités. Pendant la période troublée de la guerre, les variations furent continuelles et accusèrent des écarts énormes. Le système de vente en cours favorisa, d'ailleurs, particulièrement l'hétérogénéité qui se remarque dans les tarifs de l'époque et on ne peut tirer aucune déduction de chif-

fres aussi disparates, bien caractéristiques de l'instabilité des affaires commerciales du moment.

Depuis la création de la Commission paritaire d'Annecy, il semble bien qu'il y ait lieu d'être satisfaits. A titre documentaire, voici les tarifs fixés par cette Commission de janvier 1928 à octobre 1930 :

Janvier 1928 ..	1,180	Mai 1929.....	0,990
Février	1,191	Juin	0,970
Mars	1,196	Juillet.	1,015
Avril	1,197	Août	1,020
Mai.	1,165	Septembre	1,098
Juin	1,141	Octobre	1,176
Juillet.	1,212	Novembre	1,178
Août	1,277	Décembre	1,155
Septembre.	1,322	Janvier 1930 ..	1,132
Octobre	1,349	Février	1,056
Novembre	1,363	Mars	0,960
Décembre	1,354	Avril	0,932
Janvier 1929 ..	1,330	Mai.	0,910
Février	1,315	Juin	0,944
Mars	1,230	Juillet.	1,113
Avril	1,110	Août	1,171

La première des conclusions qui se dégagent de ce tableau c'est que le paysan vend son lait de 7 à 8 fois ce qu'il le vendait avant-guerre et que, malgré la dévalorisation du franc et la stabilisation qui l'a suivie, il retire encore de beaux bénéfices, absorbés en partie, il est vrai, par de nouveaux impôts.

A-t-il autant d'avantages que s'il fabriquait et ven-

daît lui-même, comme cela se pratique dans le Jura ? Voici à cet égard quelques chiffres, d'une part les tarifs établis par la Commission paritaire d'Annecy, d'autre part les prix du lait calculés d'après la vente du fromage et additionnés de la valeur du beurre, d'après les cours de l'époque, prix donnés à ses sociétaires par la fruitière de la commune de Larnaud (Jura), coopérative constituée en société au grand carnet, bien outillée et bien desservie par les voies de communications, dont la fabrication très cotée représente la bonne société jurassienne. En regard on trouvera également les prix de vente pratiqués par les sociétés jurassiennes de Courlaoux, Nance et Cosges, qui louent leur lait comme dans l'Albanais et vendent aussi « à l'échelle ».

Nous avons choisi les prix de l'année 1928, ceux-ci étant les plus élevés de ceux pratiqués pendant ces dernières années, dans le Jura comme en Haute-Savoie.

On remarquera la faiblesse des coefficients qui servent à l'établissement du prix du lait dans les sociétés jurassiennes à système locatif, de 1/11 à 1/13. L'infériorité de ce pourcentage de vente est inhérente aux facteurs d'exploitation. Courlaoux est une fruitière importante et le lait est vendu sans réserve. L'importance de la production de Nance est bien moindre, le petit-lait est la propriété des sociétaires; en outre ceux-ci se réservent le droit d'acheter le beurre au locataire à raison de 8 francs le kilog par 100 litres de lait. Pour ce qui est de Cosges, les conditions d'exploitation sont on ne peut plus précaires, la société ne possédant pas de chalet de fabrication et la concentration du lait nécessitant un long transport.

Année 1928	Commission arbitrale d'ANNECY	Fruitière de LARNAUD			COURLAUX	NANCE	COSGES
		Prix du lait	+ Prix du beurre par litre de lait	Prix total			
	Vente à l'échelle 1 fr. pour 1000 fr. de fromage				Vente à l'échelle 0,90 pour 1000 fr. de fromage	Vente à l'échelle 0,87 pour 1000 fr. de fromage	Vente à l'échelle 0,80 pour 1000 fr. de fromage
Janvier	1,480	0,987	0,455	1,442	1,062	1,026	0,94
Février	1,491	0,918	0,215	1,433	1,071	1,035	0,95
Mars	7,496	0,918	0,215	1,433	1,071	1,035	0,95
Avril	1,497	0,801	0,160	1,021	1,035	1,00	0,92
Mai	1,465	0,861	0,17	1,034	1,026	0,992	0,91
Juin	1,441	0,817	0,195	1,012	1,041	0,987	0,908
Juillet	1,212	0,826	0,224	1,050	1,053	1,047	0,936
Août	1,277	0,914	0,295	1,207	1,143	1,104	1,016
Septembre	1,322	1,034	0,25	1,284	1,0215	0,987	0,908
Octobre	1,349	1,08	0,237	1,317	1,2105	1,159	1,076
Novembre	1,363	1,106	0,20	1,30	1,179	1,139	1,048
Décembre	1,354	1,097	0,19	1,287	1,215	1,174	1,08

OBSERVATIONS — 1° Pour être absolument exact, il faut ajouter au prix du lait de chèvre de LARNAUD, le produit de la vente du petit lait, qui procure à la société un revenu annuel de 20.000 francs environ.

2° Les prix du lait de la Fruitière de LARNAUD sont les prix nets, tous frais d'exploitations payés.

On voit par ce tableau que, même en tenant compte de l'abattement moyen de l'Albanais 0,33 et en majorant légèrement les prix de la coopérative de Larnaud pour le revenu annuel du petit-lait, les ventes des sociétés albanaises égalisent les meilleures ventes des sociétés jurassiennes.

Peut-être s'étonnera-t-on ? Théoriquement il serait normal que les producteurs jurassiens, qui fabriquent et vendent eux-mêmes, retirent des bénéfices supérieurs. Voyons ce qui se passe en pratique. La Commission paritaire d'Annecy tarifie le lait d'après le cours moyen des fromages de 1^{re} qualité, alors que, dans le Jura, le même prix du lait s'établit d'après le prix de vente de tous les fromages, 1^{re}, 2^e, 3^e qualité, voire les « loupés » de fabrication. D'autre part, en Haute-Savoie, la valeur du beurre et du petit-lait, nous l'avons déjà dit, est très bien calculée par le fort coefficient de 1/10.

Quant aux fruitières jurassiennes, fonctionnant d'après le système locatif, l'infériorité de leur prix est fonction de leur faible pourcentage de vente à l'échelle.

Les producteurs dauphinois, qui ravitaillent les grands centres de consommation comme Lyon, vendent également leur production moins chère que le paysan albanais. Si leurs frais d'exploitation se réduisent à très peu, puisqu'ils n'ont aucune des charges qui incombent aux coopératives pour la construction d'un immeuble et l'entretien d'un matériel de fabrication, par contre ils sont assujettis à des taxations imposées par les services administratifs. MM. Genin et Roy, dans leur étude sur la production et la vente

du lait, donnent un tableau comparatif de la vente du lait en Haute-Savoie et dans la région du ravitaillement lyonnais pendant les années 1922, 1923, 1924, 1925, 1926, 1927. La supériorité des ventes haut-savoyardes est manifeste et se traduit par des écarts allant de 10 cent. à 30 cent. Ces auteurs concluent très justement que la vente du lait frais est nettement défavorisée par rapport à celle de ses sous-produits. Il est vrai aussi que l'organisation des syndicats de producteurs de cette région est sensiblement inférieure à celle des fruitières et leur coopération bien moins active.

Le paysan albanais retire donc bien avec le système coopératif actuel de justes bénéfices de ses efforts. L'industrie du lait condensé est d'ailleurs venue les améliorer dans des proportions notoires. Dans toutes les fruitières ravitaillant la Compagnie, l'abattement moyen a disparu et les tarifs de vente sont exactement ceux de la Commission paritaire, ce qui représente un gain de 0,04 par kilog. Beaucoup même, des environs immédiats de Rumilly, vendent leur lait avec une majoration sur les cours arbitraux, celle de Vallières par exemple où le lait a été vendu 0,05 de plus pendant toute l'année 1930 et dont les contrats pour l'année 1931 fixent le prix du lait à 0,03 en sus des tarifs de la Commission paritaire, outre le versement d'une somme de 5.000 francs à la caisse de la société.

Il n'y a guère que les spécialités fromagères ou beurrières très renommées qui puissent donner plus d'avantages au producteur. En Haute-Savoie, dans la région de Sixt, où se fabrique le reblochon, le lait

accuse un rendement de 2 francs par kilog, si l'on considère en effet que le fromage se vend de 12, 14, 16 francs le kilog et qu'il faut 7 litres de lait pour 1 kilog de fromage. Il faut évidemment déduire les frais généraux d'exploitation qui sont d'ailleurs couverts en grande partie par l'élevage des porcs avec le petit-lait. Mais c'est là le fait d'industries purement localisées, qui, si elles se généralisaient, verraient rapidement leurs avantages diminuer pour atteindre le taux bénéficiaire normal.

D'ailleurs, l'Albanais s'assimilera dans un proche avenir à ces contrées privilégiées. La hausse des prix qu'on y constate, par rapport aux régions voisines, en est la preuve la plus évidente et nous ne doutons pas qu'elle aille encore en augmentant, en raison, d'une part, de la diversité des ressources qu'offre à l'industrie du lait condensé la transformation des produits résiduels de fabrication — c'est ainsi que la Compagnie Générale envisage l'adjonction à son usine d'une chocolaterie et étudie l'utilisation d'une partie de la caséine de son lait pour la fabrication de la galalithe —, et d'autre part, de la diminution considérable des frais généraux qu'entraîne pour celle-ci l'augmentation de la quantité de lait traitée.

Encore faudra-t-il qu'on s'occupe de remanier le système de vente actuel pour que, dans l'établissement des tarifs, on se base sur les bénéfices retirés de la fabrication du lait condensé et non du gruyère et c'est ici que se fait sentir l'utilité d'un syndicat de producteurs de l'Albanais. Les syndicats de fruitières, qui groupent tous les présidents des sociétés du dépar-

tement, ne comprenant qu'une minorité de représentants de la région de Rumilly, se préoccupent surtout, on le conçoit, de la défense des producteurs dont le lait est transformé en gruyère. Si, jusqu'à présent, les ventes des sociétés albanaises n'ont pas eu à souffrir de cet état de choses, par suite de la concurrence des fromagers et de leur retour toujours possible, il est certain cependant que dans quelques années, lorsque la vétusté du matériel de fabrication influera fâcheusement sur les offres de ces derniers, la situation sera moins stable.

Etant en face du même acheteur, il y aurait intérêt à constituer un groupement de tous les producteurs de la région, sous la forme d'un syndicat qui pourrait examiner avec compétence les problèmes qui se posent et traiter d'égal à égal avec la société consommatrice. Cette union est nécessaire, par elle l'exploitation laitière se maintiendra au niveau brillant où l'ont placé trente années de bonne organisation coopérative.

Les résultats obtenus

La coopération — chose nécessaire dans un pays de petites exploitations comme l'Albanais où les propriétés ont une étendue moyenne de 10 hectares, les plus grandes atteignant 80 hectares — a permis au paysan de développer sa production laitière qui, faute de débouchés, avait une importance dérisoire dans la vie économique du pays. Nous nous sommes étendus assez longuement sur la question du prix du lait pour ne pas insister sur la valeur qu'a donnée à cette production l'installation des fruitières. Voici cependant quelques chiffres, qui indiquent en même temps l'amplitude de son développement : en 1880, avant les fruitières, le lait constituait un revenu brut de 550.000 francs, soit 3.300.000 de notre monnaie actuelle, ce revenu s'élève à l'heure présente à près de 30 millions et ceci en un espace de trente ans, dont cinq de guerre.

Une pareille extension de la production n'a pas été sans provoquer de profondes répercussions sur l'agrotechnie de la région. Certaines cultures, dont le rendement était peu lucratif, par suite de la concurrence des produits d'importation et du manque de main-d'œuvre consécutif à l'exode rural, ont disparu. La

prairie les a remplacées. L'augmentation de la superficie des prés naturels et artificiels se chiffre par 6.880 hectares, presque entièrement en prés artificiels.

Le cheptel bovin, nous voulons parler ici des vaches laitières, car, comme dans tous les pays d'exploitation laitière, l'élevage est surtout pratiqué en vue de la production du lait et des fabrications conséquentes, c'est-à-dire que le nombre des vaches l'emporte de beaucoup sur celui des bœufs, a subi un accroissement parallèle.

Le troupeau albanais qui comptait, vers 1880, 5.200 vaches laitières, en comprend actuellement plus de 15.000.

Mais l'influence bienfaisante des associations fruitières s'est fait sentir tout particulièrement sur la recherche des qualités laitières de ce bétail.

Autrefois, le pays nourrissait une population bovine des plus variées, dans laquelle on remarquait toutes sortes de métis pouvant se rattacher aux races suivantes : Fémeline, encore appelée Française — l'Albanais étant en territoire sarde ; Bressane, également qualifiée de Française ; Villars-de-Lans et Tarine. Les sujets de ces deux dernières races constituaient les meilleurs sujets pour la production laitière de ce troupeau hétérogène. Et si l'on considère que leur moyenne journalière atteignait de 3 à 4 litres par jour, on a une idée exacte de ce que pouvaient être les aptitudes laitières du cheptel de l'époque. Il est bon de dire cependant que l'utilisation des vaches pour le travail et le lait était de règle partout et que cette dualité de fins était nettement préjudiciable à leur rendement.

A l'heure actuelle, tous les sujets dont la production s'avérait par trop médiocre, ont été éliminés et le choix du producteur s'est fixé sur deux races : la race d'Abondance et la race Tarine.

La vache d'Abondance, qui possède les caractéristiques générales du troupeau tacheté de l'Est, a de bonnes aptitudes laitières. Sa production annuelle voisine autour de 3.000 litres. Les sujets sont en général très purs, parce que les éleveurs vont s'approvisionner dans les berceaux même de la race, et aux foires de Bonneville, La Roche, etc..., en sujets, mâles ou femelles, présentant toutes les garanties zootechniques désirables et font ensuite leur élevage à partir de ces sujets au fur et à mesure de leurs besoins.

La Tarine, de taille plus réduite, a un rendement inférieur. Sa production ne présente pas de chutes accusées tous les deux mois comme celle de la race d'Abondance et contribue à faire de cette vache une assez bonne laitière, 2.600 kilogs par an. L'élevage tarin atteint un degré de pureté beaucoup moins marqué que le précédent. Cela tient à la moins grande proximité des centres d'élevage. Les achats se font pour la plupart dans les Bauges où les sujets présentent des caractères ethniques plus ou moins fixés, ou par l'entremise de marchands de bestiaux pour qui la recherche de la pureté de la race est d'un intérêt moins grand que celle de leurs propres bénéfices et font de ce fait leurs acquisitions dans l'Isère, dans l'Ain ou autres régions limitrophes, en sujets dégénérés de moindre valeur.

Le troupeau tarin forme la plus grande partie du

cheptel albanais. Sa rusticité, sa résistance aux maladies, en particulier à la tuberculose, les moindres exigences de son alimentation et surtout la modicité relative de son prix d'achat, expliquent sa prédominance.

En même temps, la généralisation du cheval a supprimé le travail des vaches laitières. Dans une seule commune, où la race chevaline était représentée en 1907 par 10 sujets, on en compte actuellement 105.

Aussi a-t-on assisté à une amélioration très nette de la production individuelle. De 4 litres, le rendement quotidien s'est élevé à 7 litres et nous connaissons certains sujets, dans des élevages d'Abondance, qui ont produit annuellement 3.800 litres de lait, soit plus de 10 litres par jour.

La Direction des Services agricoles est venue d'ailleurs fort à point réveiller l'activité de nos paysans, activité quelquefois lente à se traduire quand il ne s'agit pas de bénéfices immédiats et dont la réalisation va trop à l'encontre de la routine. Des syndicats d'élevage ont été installés dans de nombreuses communes, on en dénombre actuellement 16. C'est un résultat appréciable, étant donné l'essor très récent du mouvement. Ces syndicats sont fédérés en groupements. Deux fois l'an les dirigeants de ces derniers visitent le bétail et procèdent au pointage des animaux, en se basant sur la pureté de la race, les qualités laitières et beurrières. Toute bête qui réunit un total de 75 points est pointée et susceptible de recevoir une subvention. Pour les taureaux, il y a deux systèmes. Les reproducteurs sont, soit la propriété du syndicat, qui les

confie à un sociétaire moyennant rétribution, soit celle d'un particulier qui recueille une partie du bénéfice des saillies, l'autre allant à la société, et reçoit en outre des primes : prime d'élevage pour les taureaux présentant une pureté de race définie de 2 à 14 mois ; prime d'entretien après 14 mois. En outre, celui-ci peut participer aux concours organisés par les groupements et bénéficier des prix accordés par l'Etat en cette circonstance.

La distinction du bon géniteur, qui est la conclusion des opérations du jury, la garantie sanitaire qui résulte des visites fréquentes des dirigeants des groupements, poussent le cultivateur à ne demander que le meilleur reproducteur et assurent la sélection de la race. En outre, les primes données lors des concours incitent le producteur à rechercher un beau cheptel, non tant pour les bénéfices qu'elles apportent que pour l'honneur qui rejaillit sur celui qui en est le bénéficiaire.

A ce point de vue, la Société d'Agriculture de Rumilly rend de grands services. En accord avec la Direction de l'Agriculture, elle organise de très beaux concours où sont distribués les prix offerts tant par les Services publics, les municipalités, que par divers groupements, telle la Compagnie Générale du Lait, dont la générosité se donne libre cours en pareille occasion.

Aussi la vache laitière est partout l'objet d'une sollicitude constante. Son alimentation, négligée autrefois, surtout pendant l'hiver, témoigne aujourd'hui d'une recherche évidente des meilleurs éléments nutritifs,

Les tourteaux, les farineux, les préparations fermentées de betteraves et de balle de blé sont d'un usage général, et si la proportion de ces divers aliments dans la ration est quelquefois mal calculée, elle n'en constitue pas moins une preuve de la bonne volonté générale. Notre devoir est de signaler à ce sujet le rôle prépondérant de la Société d'Agriculture de Rumilly qui s'est employée à persuader le paysan de l'importance toute particulière de l'alimentation chez la vache laitière, à lui faciliter l'achat des tourteaux et des farineux, à intensifier la culture de la betterave et de diverses plantes fourragères par l'introduction de variétés nouvelles, bien adaptées à la production laitière. La Compagnie Générale du Lait Condensé, par des avances de sons et farineux de très bonne qualité à bas prix, aide également le producteur dans une très large mesure, contribuant ainsi au développement de la quantité et de la qualité de la production, pour son plus grand profit et pour celui de toute la région.

L'esprit coopératif s'est étendu à toutes les branches de l'activité rurale. Les mutuelles-bétail, les mutuelles-incendies fonctionnent dans toutes les communes, les mutuelles-accidents et les syndicats de battage, de création plus récente, se multiplient rapidement. L'action de ces divers groupements, dont l'organisation financière s'appuie le plus souvent sur le Crédit agricole, assure au producteur, par la discipline générale qu'elle impose, une défense parfaite des intérêts ruraux.

L'aisance règne dans tous les foyers. Le cultivateur de l'Albanais, que l'on pouvait assimiler aux paysans

des régions déshéritées, bénéficie d'une prospérité qui lui permet de vivre décemment, en élevant une nombreuse famille, dans la joie saine que procure un travail facile par un outillage des plus modernes et une vie familiale agréable dans un intérieur confortable. Serait-ce là le seul résultat de l'exploitation de la production laitière par les associations fruitières, qu'on serait tenté de le proclamer bien haut par suite de l'action modératrice qu'il a exercée et qu'il exerce encore sur la dépopulation des campagnes.

Conclusions

Ainsi le producteur de l'Albanais a su choisir entre les différentes méthodes, le système d'exploitation qui s'adaptait le mieux au caractère du pays. Ce système, tout en sauvegardant le but essentiel de la coopération, c'est-à-dire la garantie pour les producteurs de conserver leur indépendance économique, laisse à l'adjudicataire la charge de toutes les opérations industrielles et commerciales. Au temps des fromagers, la formule de vente poussait ceux-ci à une fabrication supérieure, à un affinage habile et au déploiement d'un talent véritable dans le commerce de leurs fromages, pour le plus grand bien du producteur. Et les résultats n'étaient en rien inférieurs à ceux des coopératives complètes du Jura. Depuis l'apparition du lait condensé, la concurrence qu'elle suscite entre cette industrie et celle du gruyère, place le producteur dans une position encore plus avantageuse. Les prix de vente qui sont pratiqués en sont la preuve la plus tangible. Quand l'élargissement du cadre des fruitières aura été réalisé par une fédération de tous les producteurs et que, par cet organe, on aura résolu avec sûreté le problème de la vente du lait à cette puissante industrie, il n'y aura aucun inconvénient à supprimer les lourdes

charges qui pèsent sur les sociétés pour l'entretien d'un immeuble coopératif inutile. On comprend le double intérêt qui en résultera : d'une part, locations plus avantageuses ; d'autre part, diminution des dépenses immobilières. Le producteur n'aura alors plus rien à envier au point de vue de l'exploitation.

Mais il lui reste encore beaucoup à faire au point de vue de l'amélioration de sa production. Nous disons immédiatement qu'il ne faut plus chercher à augmenter le cheptel bovin qui a atteint son développement maximum. Il ne faut pas oublier que l'Albanais n'est pas un pays de pâturage et que sa culture est un auxiliaire nécessaire d'une bonne récolte de foin artificiels. Une production meilleure et plus abondante ne doit être recherchée que dans un travail plus rationnel. Les deux races bovines de la région ont de bonnes qualités laitières, la race d'Abondance ayant un rendement supérieur et la Tarine compensant ceci par une plus grande rusticité. Nous ne prononcerons d'exclusivité en faveur ni de l'une ni de l'autre. Mais il faut que le paysan comprenne que la pureté des deux est l'élément principal du succès. Le métissage, qui se donne libre cours à l'heure actuelle, doit cesser. Nous savons fort bien que certains métis donnent en première génération de bons résultats, mais leur valeur décroît au cours des générations. Nous savons aussi que cette pratique est le fait de la petite propriété. On ne peut évidemment élever un reproducteur pour une étable de 4 ou 5 vaches ; alors, les saillies se font au petit bonheur par les reproducteurs des gros élevages, sans distinction de race, mais seulement d'après

la réputation qui en est faite par la voix d'un public peu qualifié pour juger des aptitudes réelles de ce reproducteur. Souvent même les gros éleveurs ont deux géniteurs, un pour leur propre bétail, qui présente naturellement toutes les garanties désirables, et un autre pour la saillie publique, qui n'est le plus souvent que l'agent disséminateur de toutes les épidémies qui ont sévi depuis quelque temps dans le pays, en particulier la vaginite granuleuse et les complications qui lui font suite. Les producteurs doivent, dans leur propre intérêt, remédier à cette situation. Ils ont à leur portée un moyen sûr et qui ne demande qu'à être appliqué : la généralisation des syndicats d'élevage à toutes les communes. On pourra également hâter la disparition de métis et bâtards sans valeur en allant chercher aux berceaux même des deux races de jeunes femelles et opérer le renouvellement des étables à partir de ces sujets. Les gros producteurs de la région, dont on admire l'élevage et dont on cite à l'envie les bénéfices retirés mensuellement de la production, n'ont pas agi autrement. Evidemment, ce renouvellement est l'œuvre de quelques années, mais qu'est-ce que 5 à 6 ans en égard des avantages qui en résulteront.

Les Services agricoles de la Haute-Savoie font aujourd'hui de gros efforts pour instaurer le Contrôle laitier. Il est du devoir du paysan de ne pas rester inerte devant la pratique de ce système de sélection, mais au contraire de la favoriser de tout son pouvoir. C'est là un moyen infaillible pour éliminer les mauvaises laitières, faire un choix rationnel des femelles

reproductrices et vérifier les bonnes qualités du reproducteur.

L'alimentation, autre élément de succès, a été notablement améliorée, surtout en ce qui concerne l'alimentation hivernale. Mais il y a encore une période critique dans la vie du bétail où elle est défectueuse : c'est celle de l'allaitement. On prive beaucoup trop tôt le jeune élève du lait nécessaire à son développement. La raison qui dicte cette pratique est simple : le producteur calcule chaque jour les sommes que représente le lait ingéré et hanté par cette idée, hâte autant que possible la date du sevrage. Rationné, sevré hâtivement, le veau qui se présentait très bien dans les premières semaines de la vie et se développait normalement, change rapidement d'aspect. La poitrine est cerclée, le ventre volumineux, lourd, entraînant un fléchissement de la ligne du dessus, la queue se relève, les membres restent grêles, la peau est épaisse et dure, le poil grossier. En un mot, le veau prend l'aspect d'un animal malade, jusqu'au moment où, par la consommation d'herbes vertes, il trouve un aliment convenable. Mais le sujet est néanmoins déformé et on a perdu un temps précieux, car l'aptitude à la croissance perd de son activité au fur et à mesure que l'on s'éloigne de la naissance. Naturellement, le véritable produit qui satisfait le mieux aux exigences du veau, se vend cher. On peut néanmoins ménager les intérêts des cultivateurs en remplaçant le lait par des substances de moindre prix, susceptibles d'assurer un bon développement. Ceci, bien entendu, à partir d'une certaine époque, car l'élimination du lait dans

l'alimentation aussitôt après la naissance provoquerait des troubles physiologiques graves, compromettant l'existence de l'animal. Les substances à employer sont nombreuses. Voici un mélange à recommander :

Farine de manioc.....	75
Farine de lin.....	10
Gruau d'avoine	14
Poudre d'os dégelatiné.....	1

Ces diverses matières, bien mélangées, sont préparées par cuisson à raison de 50 à 60 gr. par litre de thé de foin. Le liquide ainsi obtenu est donné à une dose qui oscille autour de 1 kilog par 6 kilogs de poids vif.

Voici à peu près la marche que doit suivre l'alimentation :

Première période, durée 3 à 4 semaines : lait.

Deuxième période, durée 2 semaines : régime de transition, substitution progressive des succédanés au lait pur.

Troisième période : régime des succédanés jusqu'au 3^e ou 4^e mois.

A cet âge, le sevrage peut commencer, l'arcade dentaire est au complet et les organes digestifs sont suffisamment robustes pour l'utilisation des aliments herbacés. Mais il faut cependant continuer les soins en donnant de bons fourrages, des farineux, des grains cuits, des tourteaux. Il faut en effet une alimentation intensive pour utiliser au maximum l'aptitude de croissance du jeune. Quand celui-ci aura à 6 mois 30 % et à 1 an 50 % du poids vif qui sera le sien à l'âge adulte, l'alimentation aura été bien menée.

On considère encore trop souvent que le jeune élève, jusqu'à 2 ans, n'a besoin d'aucun soin particulier. Le bénéfice immédiat que l'on croit retirer d'une alimentation parcimonieuse voile les pertes que l'on subira plus tard du fait d'un allaitement trop court. Une vache laitière qui a eu un allaitement défectueux ne peut plus tard être d'un bon rendement.

Nous sommes persuadés que le producteur comprendra tout l'intérêt de ces diverses améliorations. Elles sont faciles à réaliser et ne demandent qu'un peu de la bonne volonté et de l'esprit de discipline qui ont fait en trente ans la prospérité agricole de la région.

Vu : Le Directeur
de l'Ecole Vétérinaire de Lyon,
Ch. PORCHER.

Vu : Le Doyen,
JEAN LÉPINE.

Le Professeur
de l'Ecole Vétérinaire,
Ch. PORCHER.

Le Président de la Thèse.
D^r PAUL COURMONT.

Vu et permis d'imprimer

LYON, le 6 Juin 1931.

LE RECTEUR, PRÉSIDENT DU CONSEIL DE L'UNIVERSITÉ,
JOSEPH GHEUSI.

Bibliographie

- R. GODEFROY. — *La géographie de la Savoie.*
H. DE LAPPARENT. — *Prairies et pâturages.*
G. PARGUEY. — *Les Coopératives laitières.*
ARBOS. — *La vie pastorale des Alpes Françaises.*
NICOLAS. — *L'industrie laitière en Savoie.*
GENIN et ROY. — *Etude sur la production et la vente
du lait.*
PIERRE SAINT-OLIVE et GUYOT-SIONNÉST. — *Le ravi-
taillement en lait d'une grande ville française.*
-

TABLE DES MATIÈRES

I. — AVANT-PROPOS	7
II. — LE MILIEU.....	9
a) Géographie	9
b) Conditions anciennes de l'exploita- tion du sol.....	11
c) Conditions actuelles de l'exploita- tion du sol.....	13
III. — LES ASSOCIATIONS FRUITIÈRES.....	15
a) Historique	15
b) Organisation	17
c) Fonctionnement	20
IV. — L'INDUSTRIE DU LAIT CONDENSÉ.....	25
Comment on a pu la créer.....	25
Les problèmes qu'elle pose.....	29
V. — LA QUESTION DU PRIX DU LAIT.....	31
VI. — LES RÉSULTATS OBTENUS.....	39
VII. — CONCLUSIONS. — De quelques améliora- tions envisagées en vue d'une produc- tion meilleure et plus abondante....	47
BIBLIOGRAPHIE	53
